

Oventaart met gehakt en tomaten



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Herfst	
Keuken	Italiaans	Lekker met
Beoordeling	Goed	

Ingrediënten

1 tablet	Runderbouillon
25 gram	Boter
1 zakje	Italiaanse kruiden
1 blik	Tomatenblokjes
1 blik	Champignons heel
2 stuk	Uien
500 gram	Rundergehakt
2 stuk	Eieren
6 druppels	Tabasco
1 scheut	Maggi
1 snuf	Peper
150 gram	Geraspte kaas
5 plakje(s)	Bladerdeeg
1 eetlepel(s)	Oregano
1 scheut	Worchestersaus
1 blikje	Tomatenpuree

Voorbereiding

Haal de bladerdeegplakjes uit de vriezer en leg ze uit elkaar op het aanrecht om te ontdooien. Maak het gehakt aan met de kruiden en een ei. Snipper de ui. Fruit de ui, voeg het gehakt toe en bak dit rul. Voeg tomatenblokjes, champignons en tomatenpuree toe.

Verkruimel de bouillontablet boven het mengsel, voeg de tabasco en de worchestersauce toe, roer goed door en laat een kwartiertje pruttelen op laag vuur. Ondertussen een ronde ovenschaal invetten en bekleden met de bladerdeegplakjes. Het ei mengen met de peper en een flinke scheut maggi.

Bereiding

Over voorverwarmen op 180 graden.

Van het mengsel met een lepel het overtollige vocht wegscheppen. Is een rotklus maar maakt het vele malen lekkerder. Mengsel in overschaal scheppen en geraspte kaas er overheen strooien. Eimengsel er overheen verdelen en oregano eroverheen strooien.

Klein half uur in de oven op 175 graden en klaar.

Wist u dat ...